

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

LAYER CAKE DE VAINILLA



PARA 1 TARTA DE 15 CM DE DIÁMETRO (10 PORCIONES)

INGREDIENTES

Bizcocho genovés de vainilla

Harina 390 g
Azúcar 290 g
Sal 1 pizca
Levadura química 2 cucharaditas
Mantequilla sin sal (a temperatura ambiente) 175 g
Leche entera 312 ml
Huevos 4
Vainilla en polvo **NOROHY** 2 cucharaditas

Chantilly de mascarpone de vainilla

Mascarpone (frío) 160 g
Nata líquida (entera y fría) 200 ml
Azúcar glas 25 g
Vainilla en polvo **NOROHY** 1 cucharadita

BIZCOCHO GENOVÉS DE VAINILLA

Precalentar el horno a 160 °C y forrar 3 moldes idénticos (de 15 cm de diámetro) con papel sulfurizado.

Mezclar los ingredientes líquidos en un bol: los huevos y la leche. **Reservar**.

Colocar los ingredientes secos en el bol de la batidora: harina, azúcar, sal, levadura en polvo y vainilla en polvo **NOROHY**.

A continuación, **mezclar** a velocidad alta durante 10-15 segundos.

Añadir la mantequilla blanda cortada en trozos y **mezclar** durante 1 minuto a velocidad alta hasta obtener una textura arenosa.

Incorporar la mitad de los ingredientes líquidos y **mezclar** a velocidad media durante 2 minutos. Por último, **añadir** la otra mitad y mezclar de nuevo durante otros 2 minutos.

Repartir la mezcla en los 3 moldes y hornear entre 30 y 45 minutos.

Comprobar la cocción pinchando un cuchillo en el centro de cada bizcocho, la hoja debe salir limpia.

Dejar enfriar durante unos veinte minutos antes de desmoldar.

A continuación, **dejar enfriar** completamente boca abajo sobre una rejilla.

Cubrir con film transparente y dejar enfriar hasta el momento de montar la tarta.

CHANTILLY DE MASCARPONE Y VAINILLA

Colocar todos los ingredientes en un bol: el mascarpone frío, la nata líquida fría, el azúcar glas tamizado y la vainilla en polvo **NOROHY**.

Mezclar con una batidora eléctrica durante 4 o 5 minutos hasta que quede una mezcla espesa y homogénea.

Reservar en frío hasta el montaje.

MONTAJE DE LA TARTA

Colocar una primera capa de bizcocho en un soporte para tartas, colocado a su vez en una bandeja giratoria para tartas. **Cubrir** la parte superior del bizcocho con una capa gruesa de chantilly de mascarpone y alisarla con una espátula con codo.

Colocar la segunda capa de bizcocho y repetir el paso anterior.

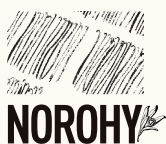
Terminar con la tercera capa de bizcocho.

Aplicar una última capa de chantilly de mascarpone sobre toda la tarta y alisarla lo más uniformemente posible con una espátula.

Truco: Si sobra chantilly de mascarpone, utilice la mezcla para hacer decoraciones en la parte superior de la tarta con una manga pastelera.



Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agence **cru**.

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o
difusión excepto uso privado.